

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: Técnicas culinarias 1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

Código: 0047

Duración: 2.000 H

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: OCTUBRE 2023

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

**REAL DECRETO** 1396/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Grado Medio de Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

**ORDEN** de 9 de Octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan las autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una

mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.a y 5.a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentadas en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

## 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT	TRIM	Nº HORAS	%NOTA
a	a	RA 3. Prepara elaboraciones elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	UT 1. Documentación relacionada con la producción en una cocina	1	20 H	8,33
c, e	c	RA 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando	UT 2. Los procesos de cocción.	1	16 H	8,33
			UT 3. Las técnicas de cocción	1	26 H	8,33
c, h, i, j, k	e, h, i, j, k	RA 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	UT 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos.	2	41 H	8,33
			UT 5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas,	2	52 H	8,35

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

			farsas, mantequillas y aceites.			
c, h, i, j, k	e, h, i, j, k	RA 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	UT 6. Elaboraciones elementales en cocina.	2	52 H	8,35
c, f, h, i, j, k	f, h, i, j, k	RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación	UT 7. Guarniciones y elementos de decoración	2	29 H	16,66
c, f, h, i, j, k	f, h, i, j, k	RA 5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria	UT 8. Acabados y presentaciones.	3	29 H	16,66
c, g, i, j, k	g, h, i, j, k	RA 6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción al cliente	UT 9. Los servicios en cocina	3	23 H	16,66
<b>TOTAL</b>					288H	<b>100%</b>

- OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales.**
  - En las columnas **OG, CPPS y RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
  - El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
  - Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
  - La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
  - La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
    - **Una UT por cada RA.**
    - **Varias UT por cada RA.**
    - **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 1 : Documentación relacionada con la producción en cocina.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 20 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) RA 3. Prepara elaboraciones elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> (Preparación de elaboraciones culinarias elementales):

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

A) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas y otros. Descripción, interpretación de la información contenida.
B) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	Rendimiento y escandallo de los géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
C) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

#### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumento	Ponderación
a	Rúbrica	1
b	Examen teórico-práctico	1'5
c	Rúbrica	1'5

#### MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS UNIDAD TRABAJO 2: Los procesos de cocción

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 16 horas.

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** Ejecución de técnicas de cocción.

a)Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

Terminología profesional

b)Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

Técnicas de cocción: Descripción y clasificación.

d)Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

Técnicas de cocción: análisis.

h)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

#### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumento	Ponderación
a	Examen teórico	1
b	Examen teórico	1'5
d	Examen teórico-práctico	1
h	Rúbrica	1

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS		
UNIDAD TRABAJO 3: Las técnicas de cocción		
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 26 Horas		
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden). RA 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.		
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> Ejecución de técnicas de cocción.	
c)Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	Técnicas de cocción: aplicaciones.	
e)Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.	Fases en la ejecución de las diferentes técnicas.	
f)Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.	
g)Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	Puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.	
h)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
Crterios de evaluación	Instrumentos	Ponderación
c	Examen teórico-práctico	1
e	Examen teórico-práctico	1
f	Rúbrica	2
g	Rúbrica	1
h	Rúbrica	1

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS		
UNIDAD TRABAJO 4: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos.		
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 41 horas		
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) RA 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	
a)Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.	

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

b)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas
c)Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración.
d)Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
e)Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas
f)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

#### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumentos	Ponderación
a	Examen teórico	1
b	Rúbrica	1'5
c	Rúbrica	1
d	Rúbrica	1'5
e	Rúbrica	1'5
f	Rúbrica	1

#### MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

#### UNIDAD TRABAJO 5: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 52 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

RA 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a)Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.  
Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

b)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de

Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas



		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	
c)Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración.
d)Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
e)Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones: fondos y salsas
f)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumentos	Ponderación
a	Examen teórico	1
b	Rúbrica	1'5
c	Rúbrica	1
d	Rúbrica	1'5
e	Rúbrica	1'5
f	Rúbrica	1

### MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

#### UNIDAD TRABAJO 6: Elaboraciones elementales en cocina

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 52 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

RA 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

d)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas

Fases y puntos clave en las elaboraciones

e)Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos

Fases y puntos clave en las elaboraciones

f)Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso

Fases y puntos clave en las elaboraciones

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

g)Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar	Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características
h)Se han determinados las posibles medidas correctoras en función de los resultados obtenidos	Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.
i)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Fases y puntos clave en las elaboraciones. Control de resultados

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación	Instrumentos	Ponderación
d	Rúbrica	1
e	Rúbrica	2
f	Rúbrica	1
g	Rúbrica	1
h	Rúbrica	1
i	Rúbrica	1

### MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

#### UNIDAD TRABAJO 7: Guarniciones y elementos de decoración

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 29 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y formas de presentación.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a)Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones	Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tiempos, análisis y aplicaciones. Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones
b)Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan	Guarniciones y decoraciones. Aplicaciones
c)Se han verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas	Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones
d)Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos	Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones Valoración de la calidad del producto final
e)Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	Fases y puntos clave en las elaboraciones. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados
f)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-	Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control de resultados.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Valoración de la calidad del producto final.	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
Crterios de evaluación	Instrumento	Ponderación
a	Examen teórico	1
b	Examen teórico-práctico	1
c	Rúbrica	1
d	Rúbrica	2
e	Rúbrica	1
f	Rúbrica	1

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS UNIDAD TRABAJO 8: Acabados y presentaciones		
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 29 horas		
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden) RA 5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.		
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)	
a)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración	Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	
b)Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos	Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría y otros	
c)Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	
d)Se han determinado posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	Puntos clave y control de resultados.	
e)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Ejecución de los procesos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.	
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
Crterios de evaluación	Instrumento	Ponderación
a	Rúbrica	1
b	Rúbrica	2
c	Rúbrica	1
d	Rúbrica	1
e	Rúbrica	1

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

**MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS**  
**UNIDAD TRABAJO 9: Los servicios en cocina**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 23 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

RA 6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción al cliente.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a)Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características

El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas

b)Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio

Tareas previas a los servicios en cocina. << Mise en place >>

c)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio

Tareas previas a los servicios en cocina. << Mise en place >>

d)Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio

Documentación relacionada con los servicios

e)Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos

Ejecución de los procesos propios del servicio  
Tareas de finalización del servicio

f)Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio

Relaciones departamentales e interdepartamentales  
Coordinación durante el servicio en cocina

g)Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos

Ejecución de los procesos propios del servicio  
Valoración y control de resultados

h)Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones

Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.  
Compromiso de tiempos y calidad

i)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Ejecución de los procesos propios del servicio  
Tareas de finalización del servicio

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Crterios de evaluación	Instrumentos	Ponderación
a	Examen teórico	1
b	Rúbrica	1
c	Rúbrica	1
d	Rúbrica	1
e	Rúbrica	2
f	Rúbrica	1
g	Rúbrica	2
h	Examen teórico-práctico	1
i	Rúbrica	1

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

### CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	


- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

## 8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

## 8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

## 9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:
  - Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
  - Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
  - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula taller.

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

## 10. EVALUACIÓN

### 10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:
  - En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
  - En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

## 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
- Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
  - Para observación: fichas de observación...
  - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
  - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
  - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

## 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Todas las RA **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE **no tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media **ponderada** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.

	 	10/01/2019	 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 1/11

4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media **ponderada** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **ponderada** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. **En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad** en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

#### 10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
  - RA y CE no superados/ mejorables.

		10/01/2019		
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/11	

- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- **Libro de texto: Técnicas culinarias de la editorial Altamar.**
- **WEB's culinarias: canal candido, etc.**
- **Material audiovisual realizados por el profesorado que imparte el módulo profesional.**
- **Pizarra.**
- **Cañón y ordenador.**
- **Aula taller.**

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo al inicio del curso. Otras actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada, el Servicio Andaluz de Empleo o la Universidad de Granada, serán determinadas por los tutores de cada grupo.

Estas actividades se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

Se proponen para este módulo las siguientes actividades:

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita hotel Alhambra Palace	RA6	Plantilla de corrección (complementaria)
Madrid Fusión	RA2,3,4,5	No (extraescolar)
Visita a hospitales	RA 6	Plantilla de corrección (complementaria)

#### 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.